Otten™
COFFEE
100
menu
Kopi
FREE
INFOGRAFIS
CHART
BONUS 5
STARBUCKS
SECRET MENU
WWW.OTTENCOFFEE.CO.ID

CONTENT Menu

Otten COFFEE

MENGEKSPLORASI BERBAGAI MENU KOPI

"Bagi saya, aroma secangkir kopi yang baru diseduh adalah salah satu penemuan terbesar yang pernah diciptakan." –

HUGH JACKMAN.

DUNIA kopi memang tak pernah habis dijajaki, setiap hari selalu saja ada kreasi baru yang muncul dari secangkir kopi yang sederhana. Entah kopi hitam *tok* yang mengandung segala kenikmatan dari pahit yang pekat sampai macam-macam komposisi yang menambahinya sehingga kopi pun bisa menjelma menjadi minuman cantik yang menarik. Berikut adalah racikan 100 menu kopi yang bisa dicontek. Membuatnya gampang kok. Simak!

KATEGORI
Espresso

01 ESPRESSO

- **Komposisi**
  7-9 gram bubuk kopi
  (khusus espresso)
  25-40 ml air panas
- **Cara**
  Brew bubuk espresso dalam tekanan tinggi selama 20-25 detik. Tekanan tinggi memang mutlak diperlukan untuk menyiapkan espresso agar bisa menghadirkan karakter dan lapisan --padat berwarna coklat hazelnut bernama *crema*. *Crema* adalah tanda bahwa sebuah espresso itu baik.

www.buzzfeed.com/yezmin villarreal

”

If it wasn't for the coffee, I'd have no identifiable personality whatsover.

——

David Letterman

www.flickr.com/photosfoodthinkers

02 RISTRETTO

- **Komposisi**
  Setengah shot espresso (sekitar 14-20 ml espresso)
- **Cara**
  Ristretto berasal dari bahasa Italia yang berarti 'terbatas' atau'pendek', jenis ini cenderung memiliki rasa yang lebih manis dan chocolaty. Ristretto dibuat kurang dari 20 detik dalam tekanan tinggi. Biasanya sebelum espresso disajikan sampai penuh, cangkir sudah langsung diambil, jadi ia dibatasi hanya sampai "setengah" espresso saja.

03 AMERICANO

- **Komposisi**

  1 shot espresso
  170 – 235 ml air panas

- **Cara**

  Sajikan satu *shot* espresso, lalu segera tambahkan air panas setelahnya. Banyaknya air panas yang ditambahkan ke atas espresso kembali ke selera masing-masing. Biasanya, *Americano* ditandai dengan crema yang tak lagi utuh sempurna karena tambahan air panas.

www.twohandsnye.com

DID YOU KNOW?

Caffè Americano adalah minuman kopi yang dibuat dengan mencampurkan satu seloki espresso dengan air panas.Air panas yang digunakan dalam minuman ini adalah sebanyak 6 hingga 8 ons. Nama dari kopi ini pada awalnya merupakan ejekan bagi orang-orang Amerika yang meminta agar espresso mereka dibuat menjadi lebih encer.

04 LONG BLACK

- **Komposisi**

  1 – 2 shots espresso
  2/3 cangkir air panas

- **Cara**

  Hampir mirip dengan Americano, namun *long black* biasanya memiliki bodi/karakter yang lebih kaya. Tuangkan sekitar 2/3 air panas ke dalam cangkir, setelahnya segera isi dengan espresso.

> The only thing I know for sure about today is coffee. Everything else is just wild speculation.
>
> —
>
> Nanea Hottman

www.pinterest.com

05 CAFÉ ZORRO

• **Komposisi**

2 shots espresso /doppio
1 shot air panas

• **Cara**

Café Zorro adalah dua *shots* espresso yang ditambahkan satu shot air panas. Rasanya sangat kuat—lebih kuat dari espresso tentu saja, tapi sebanding dengan aromanya yang sangat harum dan nikmat jika dibuat dengan komposisi dan takaran yang benar.

www.rogersfamilyco.com

06 GUILLERMO

• **Komposisi**

1 – 2 shots espresso
1 iris potongan lemon

• **Cara**

Bedanya dengan espresso romano, kopi bernama Guillermo ini dicampurkan langsung dengan espresso. Menyajikannya ada 2 cara, tergantung selera masing-masing. Setelah menyajikan espresso, satu iris potongan lemon lalu dimasukkan dan direndam ke dalamnya. Atau, dengan versi lain: orang-orang Italia biasanya memasukkan potongan lemon ini terlebih dahulu sebagai dasar di dalam cangkir sebelum mengguyurnya dengan espresso panas. Kandungan citrus dan vitamin C di dalam lemon dipercaya bisa menurunkan kadar kafein di dalam kopi sekaligus membuatnya rasanya semakin nikmat.

COFFEE POT

07 DOPPIO

- **Komposisi**
  Double shots espresso

- **Cara**
  Doppio berasal dari bahasa Italia yang berarti dobel. Jadi *doppio* berarti espresso yang dilipat-gandakan dua kali. Dengan kata lain, membuatnya juga tak terlalu repot-repot amat, Anda hanya perlu menambahkan shots espresso dua kali, dengan ukuran masing-masing shot sebanyak 1.5 oz atau 44 ml. Jadi *doppio* adalah 88 ml espresso

www.livedan330.com

08 ESPRESSO ROMANO

- **Komposisi**
  1 shot espresso
  1 iris potongan lemon

- **Cara**
  Lagi-lagi, racikan awal espresso romano berasal dari Italia yang memang sudah terkenal sebagai negaranya para peminum kopi. Satu iris potongan lemon disajikan bersama espresso, biasanya diletakkan di bibir cangkir. Kandungan citrus dari potongan lemon ini dipercaya bisa semakin menguarkan karakter espresso semakin kuat.

stooorage.tumblr.com

" A day without coffee is like something without something

—

Unknown

09 SCHWARZER

www.chilitonka.com

- **Komposisi**

  7/14 gram (500 miligram) bubuk espresso
  3/6 cl (5 ml) air

- **Cara**

  Hampir mirip dengan Americano, namun *long black* biasanya memiliki bodi/karakter yang lebih kaya. Tuangkan sekitar 2/3 air panas ke dalam cangkir, setelahnya segera isi dengan espresso.

> "I bought an espresso maker and coffee maker and make them myself every day.
>
> —
>
> Utada HIkaru

10 CAFÉ CUBANO

- **Komposisi**

  Satu moka pot espresso (atau satu ketel kecil sesuai selera)
  ¼ cangkir gula

- **Cara**

  Sesuai namanya, minuman kopi ini memang berasal dari Cuba yang eksotis. Inti Café Cubano adalah espresso yang ditambahkan sedikit gula agar rasanya tidak terlalu 'keras' sehingga ada beberapa tekhnik pula untuk membuat café cubano. Yang paling umum adalah dengan memasukkan gula ke dalam measuring glass cup berukuran besar, lalu tambahkan 1 sendok teh espresso panas ke dalamnya. Kocok selama 1 menit sampai gula benar-benar larut. Tuang dan aduk ke dalam sisa espresso yang masih panas, biarkan busanya naik ke atas lalu tuang ke cangkir. Tekhnik lain yang juga kadang digunakan adalah dengan menambahkan gula ke dalam bubuk espresso sebelum di-brew dan dipanaskan dalam tekanan tinggi. Cara ini membuat gula melebur bersama-sama dengan bubuk kopi espresso sehingga ketika disajikan, ia sudah bercampur seutuhnya.

www.sippitysup.com

KATEGORI
Espresso
+ Susu

11 CAPPUCCINO

http://www.bloglovin.com

• Komposisi

1 shot espresso panas
1/3 susu di-steam
1/3 susu froathing

• Cara

Tuangkan 1 shot espresso panas langsung ke dalam cangkir. Setelahnya, masukkan susu yang sudah di-*steam* hingga kira-kira 1/3 ukuran cangkir, lalu bubuhkan foam susu di atasnya. Untuk cappuccino, kadar foam susunya lebih banyak dan lebih tebal dibandingkan dengan susu *steaming*-nya, *layer foam* susu cappucino biasanya berukuran 2 cm sehingga kadang foam ini menyembul melewati bibir cangkir.

12 CORTADO

• Komposisi

2 oz (atau 59 ml) espresso
1-2 oz (29-59 ml) susu

• Cara

Steam 1-2 oz susu. Masukkan espresso ke dalam cangkir. Setelahnya, tuangkan susu yang sudah di-*steam* ke dalam espresso. Tambahkan *foam* di atasnya jika suka. Sajikan.

www.perfectdailygrind.com

DID YOU KNOW?

Cortado, kopi khas Spanyol ini juga sering disebut pingo atau garoto—di Kuba ia disebut *cortadito*—dan biasanya disajikan dalam gelas jus yang lurus panjang. Rasio espresso dan susu untuk cortado pun bervariasi antara 1:1 atau 1:2, tapi bentuknya sama-sama tetap menyerupai miniatur latte. Komposisi inti cortado adalah espresso dan susu (untuk menurunkan sedikit kadar *acidity* espresso), namun banyak barista yang menambahkan micro foam lagi di atasnya untuk membuat "*espresso art*".

13 BREVE BLAST

- **Komposisi**
  2 oz (atau 59 ml) espresso
  1 oz (atau 29 ml) sirup vanilla
  4 oz (atau 118 ml) susu

- **Cara**
  Panaskan espresso, tuangkan ke dalam wadah, seperti moka pot juga boleh. Tambahkan sirup vanilla setelahnya. Sebagai "*topping*", tambahkan susu yang sudah didinginkan di atasnya.

www.yelp.com

DID YOU KNOW?

Latte, atau sering juga disebut café latte, dalam bahasa Italia berarti 'kopi dan susu'. Bahan dasarnya hampir serupa dengan cappuccino. Bedanya, latte memiliki kadar susu *steaming* yang lebih banyak (sekitar 2/3 ukuran cangkir) dan foam yang lebih tipis dari cappuccino sehingga latte terasa lebih *milky*. Latte sendiri cukup popular di kalangan peminum kopi sehingga variasinya termasuk banyak diantara minuman-minuman kopi lainnya.

"

> If it wasn't for the coffee, I'd have no identifiable personality whatsover.
>
> —
>
> David Letterman

www.thekitchn.com

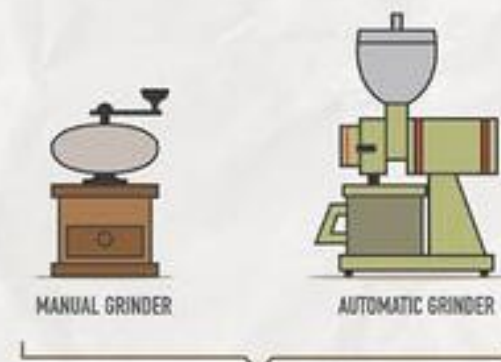
14 LATTE

- **Komposisi**
  1 shot espresso
  2/3 susu steaming
  Sedikit foam susu

- **Cara**
  Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir. Masukkan susu yang sudah di-steam hingga kira-kira 2/3 cangkir. Tambahkan beberapa sendok penuh *foam* susu. Sajikan.

How to brew the perfect cup of coffee at home

HOW TO BREW A COFFEE?

1. BUY WHOLE BEANS
2. STORE IN COOL DRY PLACE
3. CLEAN COFFEE MAKER
4. MEASURE (1:16 ; COFFEE : WATER)
5. GRIND IN BURR GRINDER
6. HEAT THE WATER
7. BLOOM GROUNDS
8. BREW COFFEE
9. DECANT AND SERVE
10. DON'T REHEAT

www.ottencoffee.co.id

15 FLAT WHITE

http://mms.businesswire.com/

- **Komposisi**
  1 shot espresso
  2 shots susu yang sudah di-steam

- **Cara**
  Brew espresso dalam tekanan tinggi dan tuangkan ke cangkir. Setelahnya panaskan/steam susu dalam suhu 145°F (62°C) atau stop sebelum *pitcher* jadi terlalu panas untuk dipegang. Tuangkan susu yang di-steam tadi langsung ke dalam espresso.

MILK JAR

DID YOU KNOW?

Flat White, Minuman kopi yang berasal dari New Zealand ini sebenarnya agak mirip latte atau cappuccino, perbedaannya hanya tekstur susu yang di-steam dan, di beberapa Negara, takaran shots espresso yang disajikan.

16 ESPRESSINO

- **Komposisi**
  Nutella
  Double shots espresso panas
  2 oz (59 ml) susu yang sudah di-steam
  Bubuk coklat

- **Cara**
  Oleskan nutella di seluruh sisi cup sampai merata, setelahnya percikkan atau bubuhkan sedikit bubuk coklat di dasar cup. Tuangkan espresso langsung ke dalam cup yang sudah berisi lapisan coklat tadi. Masukkan susu yang sudah di-*steam*. Tambahkan lagi sedikit bubuk coklat jika selera.

www.snpview.com

DID YOU KNOW?

Galão adalah minuman khas Portugis yang juga mirip latte atau cappuccino. (Kalau di Indonesia, minuman ini agak menyerupai kopi susu). Galão sendiri disajikan dalam gelas berukuran tinggi dan umumnya disuguhkan untuk sarapan atau *brunch*, galão sendiri ditandai dengan rasanya yang khas yaitu milky dengan citarasa manis yang kaya.

17 GALÃO

www.pinterest.com

- **Komposisi**
  ¼ cup espresso
  ¾ cup susu
  (Sedikit gula jika perlu)

- **Cara**
  Tuangkan espresso langsung ke dalam cup hingga memenuhi sampai seperempat cangkir. Tambahkan susu yang sudah di-*steam* sebanyak tiga perempat ukuran cup. Tambahkan gula jika ingin.

18 MACCHIATO

- **Komposisi**
  Espresso (banyaknya shots tergantung selera)
  Susu (dengan takaran secukupnya untuk "membuat titik" di atas espresso

- **Cara**
  Tuangkan espresso panas langsung ke dalam cangkir. Tambahkan sedikit *foam* susu atau susu yang sudah di-*froth* ke atas espresso untuk memarkahinya. Sajikan.

https://upload.wikimedia.org

DID YOU KNOW?

Macchiato, atau disebut juga caffé macchiato, dalam bahasa Italia berarti (espresso) yang ditandai dengan setitik susu. Aslinya, macchiato ini dibuat dengan satu *shot* espresso dan sedikit susu yang ditambahkan diatasnya—sekedar untuk menandai saja. Tapi seiring berkembangnya tren kopi, 'tanda' untuk memarkahi espresso ini kemudian dibuat dari *foam* susu.

19 ANTOCCINO

• Komposisi

1 shot espresso
1 shot steamed susu

• Cara

Antoccino adalah satu shot espresso yang ditambahkan *steamed* susu dengan rasio sama, 1:1. Setelah menuangkan espresso, tambahkan susu yang sudah di-*steamed* dengan takaran sama di atasnya. Lalu sajikan di cangkir espresso.

asgunnercriswell.tumblr.com

DID YOU KNOW?

Wiener (mélange) adalah kopi khas Jerman yang mirip cappuccino, di Austria kopi jenis ini disebut *Viennese blend*. Bedanya dengan cappuccino, Wiener kadang dibuat dengan espresso yang kadarnya lebih *mild*.

> China traditionally has been a tea-drinking country but we turned them into coffee drinkers.
>
> — Howard Schultz

20 WIENER

• Komposisi

1 shot espresso (biasanya disajikan dalam cup berukuran besar)
⅓ susu yang kadarnya creamy
Froth susu (sebagai topping)

• Cara

Tuang espresso ke cangkir, *steam* susu lalu masukkan ke cangkir berisi espresso. Tambahkan *frothed* susu di atasnya sebagai *topping*. (Atau bisa juga dibubuhkan bubuk *cocoa* jika suka).

http://mms.businesswire.com/

21 GIBRALTAR

www.flickr.com/photos/rios-enriquez

- **Komposisi**

  2 oz (atau 59 ml) espresso
  1-2 oz (29-59 ml) susu.

- **Cara**

  Panaskan espresso dalam tekanan tinggi, tuangkan langsung ke dalam cangkir. Steam susu, tuangkan ke dalam espresso. Sajikan dalam gelas Gibraltar.

> One more cup of coffee for the road
>
> — Bob Dylan

DID YOU KNOW?

Gibraltar adalah salah satu ramuan kopi khas Amerika, komposisinya sedikit mirip dengan Cortado, bedanya hanya gelas tempat penyajian saja. (Espresso) Gibraltar berasal dari ide tak sengaja para barista Blue Bottle di San Fransisco. Konon para barista Blue Bottle suka membuat espresso di sela-sela pekerjaan mereka yang sibuk, tapi mereka menambahkan sedikit susu agar espresso tidak terlalu panas dan mereka bisa cepat kembali bekerja. Sesuai namanya, minuman ini pun biasanya disajikan dalam gelas Libbey "Gibraltar" ukuran kecil.

22 BREVE

tgifd.files.wordpress.com

- **Komposisi**

  1/3 cup espresso
  ⅓ cup half-and-half cream

- **Cara**

  Caffé Breve, atau sering disebut Breve saja, adalah salah satu variasi latte versi Amerika yang 'bahan dasarnya' sama-sama terbuat dari espresso. Tuangkan espresso sampai 1/3 cangkir, setelahnya masukkan campuran susu dan cream yang sudah di-steamed dengan masing-masing takaran 50:50.

23 CAFÉ BOMBÓN

crumpeats.files.wordpress.com

- **Komposisi**

  ½ cup espresso
  ½ cup susu kental (yang dipanaskan)

- **Cara**

  Café Bombón sangat popular di Valencia, Spanyol dan bahkan merupakan salah satu menu yang wajib dicoba jika berkunjung ke sana. Bentuk kopi ini sebenarnya agak-agak mirip dengan kopi susu panas yang juga familiar di beberapa Negara Asia Tenggara. Bagian dasar minuman ini diisi dengan ½ cangkir susu kental yang sudah dipanaskan. Setelahnya langsung esktraksikan/tuangkan espresso panas di atasnya. Sajikan.

KATEGORI
Kopi + Susu

24 EGG COFFEE

http://photos.nomadicnotes.com/

• **Komposisi**

1 butir telur
3 sendok teh bubuk kopi
2 sendok teh (36 ml) susu kental manis

• **Cara**

Seduh kopi dalam Vietnam drip, tuangkan dalam gelas. Pecahkan telur dan ambil hanya kuning telurnya saja. Di gelas terpisah, campurkan kuning telur beserta susu kental manis. Kocok hingga adonan itu membentuk *foam* yang halus dan *frothy*. Tambahkan 1 sendok teh kopi yang sudah diseduh. Kocok lagi. Kemudian tuangkan adonan itu di atas kopi yang sudah diseduh tadi.

DID YOU KNOW?

Satu lagi kopi tradisional khas Vietnam adalah kopi telur, biasanya bubuk kopi yang digunakan untuk membuat kopi ini adalah yang berjenis robusta dan hitam pahit. Seperti halnya kopi-kopi khas Viet Nam lainnya, untuk membuat kopi ini pun juga membutuhkan Vietnam dripper sebagai penyeduhnya.

Cha Phe Sua Nong, Versi panas dari cha phe sua da, komposisinya pun hampir serupa. Hanya saja, ca phe sua nong tidak menambahkan kubus es tapi air panas.

25 CA PHE SUA NONG

• **Komposisi**

17-20 gram bubuk kopi (medium grind)
2 sdm susu kental manis (atau sesuai selera)
Air panas (dengan suhu sekitar 88°C)

• **Cara**

Tuangkan susu kental manis di gelas—biasanya menggunakan gelas Gibraltar atau yang transparan. Letakkan metal cup Vietnam *dripper* di atas gelas berisi susu tadi, kemudian masukkan bubuk kopi ke wadah dasar metal cup. Tuangkan air panas sampai batas atas gelas atau hingga kira-kira 45-50 ml. Diamkan hingga seluruh kopi menetes, tambahkan lagi sekitar 20-30 ml air panas lagi sampai gelas penuh. Tunggu beberapa saat sampai seluruh bubuk kopi menetes sepenuhnya. Setelahnya, aduk sampai rata. Sajikan.

www.en.wikipedia.org

26 CA PHE SUA DA

• **Komposisi**

2 sendok (36 ml) susu kental manis
2 sendok bubuk kopi (atau sekitar 30 gram)
Kubus es secukupnya

• **Cara**

Masukkan susu kental manis ke dalam gelas—umumnya gelas Gibraltar atau yang transparan. Seduh bubuk kopi dalam Vietnam dripper, tuangkan langsung di atas gelas yang sudah diisi susu kental manis. Aduk rata. Masukkan es di dalam gelas berbeda. Tuang kopi plus susu kental manis yang sudah diaduk tadi ke dalam gelas berisi kubus-kubus es. Sajikan.

www.whiteonricecouple.com

27 CAFÉ AU LAIT

• **Komposisi**

4 sendok makan (atau 56.7 gram) kopi
1 cup air
¾ cup susu
Gula

• **Cara**

Seduh kopi. Panaskan susu sampai hampir mendidih. Tuangkan kopi dan susu panas secara bersamaan ke cangkir yang berukuran besar atau mug. Tambahkan gula jika suka untuk menambah rasa manisnya.

Cha phe sua da adalah kopi dingin khas Vietnam yang disajikan bersama campuran susu kental manis. Umumnya, kopi ca phe sua da dibuat dengan menyeduh kopinya terlebih dahulu dengan Viet Nam *dripper*.

> "I gave up coffee. It's almost worse than giving up a lover."
>
> —
>
> Sandra Bullock

28 KOPI SUSU

• **Komposisi**

1 sdm bubuk kopi
3 sdm susu kental
Gula (sesuai selera)

• **Cara**

Masukkan bubuk kopi dalam gelas, tambahkan air panas ke dalamnya. Setelahnya masukkan susu kental manis, aduk hingga merata. Jika suka, tambahkan lagi gula sesuai selera.

www.gastronomyaficionado.files.wordpress.com

DID YOU KNOW?

Di Negara-negara pengguna bahasa Inggris, *white coffee* biasanya digunakan untuk mengacu kopi-kopi hitam yang menambahkan campuran susu, krim, *white chocolate* atau "bahan makanan berwarna putih" apapun ke dalamnya. Perlu diingat, *white coffee* tidak sama dengan *flat white*. Jika *flat white* hanya menggunakan susu yang dipanaskan sebagai campuran, maka white coffee bisa menggunakan campuran apa saja selama ramuan itu berwarna putih. Di Libanon, *white coffee* umumnya menggunakan campuran *mazaher* atau air bunga jeruk.

29 WHITE COFFEE

http://papparich.com.my

• **Komposisi**

½ cangkir half-and-half (setengah krim setengah susu)
2 cangkir kopi panas
85 gram white chocolate (jika suka)

• **Cara**

Campurkan white chocolate dan half-and-half, panaskan dalam api rendah. Aduk perlahan hingga coklat mencair. (Jika tidak suka *white chocolate*, bisa memanaskan half-and-half saja). Seduh kopi dengan air panas. Tuangkan kopi ke dalam campuran half-and-half (plus *white chocolate*) yang sudah dipanaskan tadi. Sajikan.

DID YOU KNOW?

Orang Inggris terkenal perfeksionis dan 'cerewet' untuk urusan makanan atau minuman yang mereka pesan. Termasuk kopi. Meskipun komposisinya sama-sama terdiri dari kopi plus susu, tapi istilah *white coffee* di Inggris tidak sama dengan white coffee di kebanyakan Negara, juga tidak sama dengan *café au lait* di Perancis. Jika café au lait menggunakan susu yang dipanaskan atau di-steam, maka *white coffee* di Ingris menggunakan susu dengan suhu ruang. Lebih jauh, *white coffee* sendiri sudah merupakan istilah lazim di wilayah New England. Artinya, orang-orang di sana biasanya memesan kopi dengan sebutan *'white coffee'* ketimbang 'coffee'.

www.kinarino.jp

30 WHITE COFFEE (INGGRIS)

- **Komposisi**
  4 sendok makan (atau 56.7 gram) kopi
  ¾ cup susu (dengan suhu ruang)

- **Cara**
  Seduh kopi dengan air panas. Tuangkan kopi dan susu secara bersamaan. (Perlu diingat, campuran susu yang digunakan untuk *white coffee* khas Inggris ini bukan susu yang di-steam, di-froth atau dipanaskan, melainkan susu dengan suhu biasa). Tambahkan sedikit air jika suka. Aduk rata selama beberapa detik. Sajikan.

KATEGORI

Kopi / Espresso + Whipped Cream

31 VIENNA COFFEE

- **Komposisi**

  3 single shots (90 ml) kopi/ espresso panas
  ¼ cup air mendidih
  ¾ cup whipped cream
  ¼ sendok teh bubuk cocoa atau cinnamon

- **Cara**

  Tuangkan espresso atau kopi langsung ke dalam cangkir. (Jika tidak punya mesin espresso, bisa dengan cara memasukkan bubuk kopi lalu menuangkan air mendidih ke atasnya—hampir mirip dengan membuat kopi tubruk). Tambahkan *whipped cream* di atasnya. Percikkan bubuk *cocoa*/cinnamon di atas *whipped cream*. Sajikan.

www.pinterest.com

DID YOU KNOW?

Espresso con panna berarti 'espresso dengan krim' dalam bahasa Italia. Kopi dengan whipped cream ini memiliki banyak nama di berbagai Negara. Di Amerika, ia disebut café Vienne sedangkan di Perancis dan Inggris ia dipanggil café Viennois. Cangkir tempat menyajikan espresso con panna ini pun berbeda-beda di tiap Negara. Di Prague (Republik Ceko) kopi ini biasa disajikan dalam gelas demitasse sementara di Inggris, espresso con panna umumnya disajikan dalam cangkir kopi biasa.

32 ESPRESSO CON PANNA

www.flickr.com/photos/trustbamboo

- **Komposisi**

  2 oz espresso (59 ml)
  ¼ sendok teh gula
  2 sendok teh whipped cream

- **Cara**

  Tuangkan espresso panas ke dalam cangkir. Tambahkan gula, aduk hingga rata. Setelahnya, tambahkan *whipped cream* di atasnya. *Done!* Espresso con panna pun siap dinikmati.

33 ITALIAN DELIGHT ESPRESSO

www.gastronomyaficionado.files.wordpress.com

- **Komposisi**
  2-4 oz (60-113 ml) espresso panas atau kopi dengan rasa yang strong
  ¼ - ½ oz (7-15 ml) amaretto atau sirup rasa almond
  ½ -1 oz (15-30 ml) sambuca (optional)
  Whipped cream

- **Cara**
  Tuangkan amaretto atau sirup rasa almond ke dalam mug kaca. Setelahnya tambahkan espresso segar yang baru diseduh (bersama dengan sambuca jika ingin). Sempurnakan dengan *whipped cream* di atasnya. *Salute!*

"Warning: Coffee has given me unrealistic expectations of productivity."

—

Unknown

34 ESPRESSO WHIPPED CREAM

www.yelp.com

- **Komposisi**
  1 cup heavy whipped cream
  1 sendok teh bubuk espresso
  1 sendok teh ekstrak vanilla
  3 sendok makan gula merah

- **Cara**
  Tuangkan *heavy whipped cream* ke dalam wadah. Masukkan bubuk kopi espresso, ekstrak vanilla dan gula merah. Aduk hingga rata dan semua komposisi menyatu seutuhnya. Masukkan ke dalam lemari pendingin. *Done,* espresso whipped cream ini pun bisa langsung disajikan atau disajikan sebagai topping di atas espresso *cold brew.*

KATEGORI

Espresso + Kopi

35 RED EYE

- **Komposisi**
  1 cup kopi
  1 shot espresso

- **Cara**
  Seduh kopi langsung ke dalam cangkir. Setelahnya tuang satu shot espresso panas di atasnya. Sajikan.

www.cbl.com.my

> "Money does not grow on trees, coffee does."
>
> — Unknown

36 CANADIANO

- **Komposisi**
  1 shot espresso
  1 cup kopi

- **Cara**
  Tuangkan 1 shot espresso panas terlebih dahulu ke dalam cangkir. Setelah itu baru masukkan 1 cup kopi di atasnya. *Done.*

www.wagamamayaweb.com

DID YOU KNOW?

Red eye adalah campuran antara espresso dan kopi. Minuman jenis ini seringkali dibuat untuk menaikkan intensitas rasa dan/atau kadar kafeinnya. Konon nama "red eye" datang dari 'kebiasaan' orang-orang sibuk Amerika yang membutuhkan semacam asupan tambahan untuk membuat mereka tetap terjaga semalaman selama penerbangan dari West Coast sampai New York. Tidak tidur semalaman pun membuat mata mereka merah sehingga 'asupan' berbentuk kopi ini kemudian dijuluki demikian: si "red eye". Selain red eye, kopi jenis ini juga sering disebut Shot-in-the-Dark atau Pile Driver.

DID YOU KNOW?

Canadiano adalah kebalikan dari red eye. Dua jenis kopi ini hampir mirip dengan kasusnya 'Americano-Long Black'.

Jika red eye dicampurkan hanya dengan 1 shot espresso saja, maka black eye dicampurkan dengan 2 shots atau lebih espresso. Dengan kata lain, kadarnya lebih strong.

37 BLACK EYE

www.placehub.co

- **Komposisi**

  2 shots espresso (atau lebih)
  1 cup kopi

- **Cara**

  Seduh kopi ke dalam cangkir. Lalu tuang dua shots espresso panas di atasnya. (Banyaknya shots espresso yang akan dituang kembali ke selera masing-masing).

"Coffee smells like freshly ground heaven"

—

Jessi Lane Adams

KATEGORI
Kopi + teh

38 BLACK TIE

• Komposisi

1 cangkir black tea
Air bunga jeruk
Bunga lawang
Tamarind (asam jawa) yang sudah dilumatkan
¾ cup gula
1 sdm susu kental atau cream (sesuai selera)
2 shots espresso atau kopi dengan rasa cukup strong

www.pinterest.com

• Cara

Buat/panaskan teh terlebih dahulu dengan mencampurkan black tea, air bunga jeruk, bunga lawang dan *tamarind*. Lalu dinginkan. Didihkan 4 cangkir air, masukkan teh yang sudah dibuat tadi ke dalam cangkir yang berisi gula, lalu aduk rata selama 3 menit. Biarkan teh terendam selama setengah jam.
Buat espresso, *double shots* untuk masing-masing cangkir *black tea*. Tuang teh tadi ke dalam gelas berisi es dan tuangkan double shots espresso di atasnya. Sempurnakan lapisan atasnya dengan atau susu kental, tuangkan secara perlahan agar layer-nya bisa terbentuk dengan *creamy*. Sajikan.

"I can't sit around having coffee. I have all these appointments, and a lot of my friends sit around having coffee talking about the jobs they didn't get."

—

Eva Marie Saint

39 CHAI LATTE

http://livesimply.me/

• **Komposisi**

1 kantong teh Chai tea (atau black tea jika tidak ada)
½ cangkir air panas/mendidih
½ cangkir espresso atau kopi strong/dark roasted
1/3 cangkir susu
Kayu manis
Gula (untuk memberi rasa)

• **Cara**

Seduh teh dengan air panas, jika menggunakan teh instan segera singkirkan kantong tehnya setelah diseduh. Tuangkan espresso/kopi setelahnya. Frothing susu—jika tidak punya alat frothing susu, bisa dengan memasukkan susu ke toples atau wadah plastik yang memiliki penutup. Guncangkan sampai berbusa, buka penutupnya lalu panaskan dalam microwave selama 30 detik. Tuangkan susu, tahan busanya dengan memakai sendok, lalu sendok busanya di atas minuman. Tambahkan sedikit gula jika suka. Sebagai sentuhan akhir, permanis tampilannya dengan meletakkan kayu manis di pinggir gelas.

40 YUANYANG

www.thinkingcoffee.wordpress.com

• **Komposisi**

3 cangkir air
¼ cangkir daun black tea (atau 6 kantong black tea jika dalam teh kemasan)
12 oz (354 ml) susu kental
Gula (sesuai selera)
3 shots espresso atau kopi bercita rasa strong/dark roasted

• **Cara**

Rebus daun teh hitam selama 3 menit—atau panaskan jika menggunakan teh kemasan. Masukkan susu, aduk dan didihkan selama 3 menit lagi. Tuang espresso atau kopi bercita rasa kuat di atasnya. Sajikan dalam gelas. Minuman yuanyang ini juga bisa ditambahkan dengan es jika suka.

DID YOU KNOW?

Yuanyang yang juga sering disebut Ying Yong ini merupakan minuman popular di Hong Kong, terbuat dari campuran kopi dan the susu khas Hong Kong. Awalnya minuman ini hanya disajikan di dai pai dangs (semacam food court kaki lima) dan cha chaan tengs (café), tapi sekarang minuman ini sudah bisa dipesan di berbagai macam restoran. Nama yuanyang sendiri mengacu kepada bebek tomandarin, sebuah simbol cinta dalam kebudayaan Chinese. Yuanyang juga sering dianggap sebagai konotasi pasangan laki-laki dan perempuan yang saling melengkapi, sebagaimana yin and yang.

KATEGORI
Kopi + Liquor

Liqueur coffee adalah kopi yang diseduh biasanya bersama dengan 25 ml shot liqueur, kopi ini umumnya disajikan dalam gelas liqueur yang bersih, transparan dan telah dipanaskan terlebih dahulu. Sesuai dengan jenis liquer yang beragam, kopi ini pun tidak memiliki satu patokan resmi dengan jenis liqueur apa ia harus dicampurkan. Ada yang mencampurkan dengan vodka, rum atau brandy dan ia tetap dinamakan liqueur coffee.

41 LIQUEUR COFFEE

www.houseofbrinson.com

- **Komposisi**
  4 cups gula putih
  4 cups air
  ¾ cup bubuk kopi
  2 sdm ekstrak vanilla
  4 cups vodka

- **Cara**
  Campurkan gula dan air, lalu didihkan di atas api dengan tekanan sedang. Setelah mendidih, kecilkan apinya dan biarkan begitu selama 10 menit. Matikan api, masukkan bubuk kopi, lalu dinginkan.

Ketika dingin, masukkan ekstrak vanilla dan vodka. Aduk rata secara perlahan. Tuangkan ke dalam wadah gelas atau botol yang bersih. Jika memasukkannya dalam botol, jangan lupa ditutup erat dan disimpan di tempat sejuk.

42 IRISH COFFEE

- **Komposisi**
  1 cup kopi panas
  1 sdm gula merah
  1 jigger (1 ½ oz atau 3 sdm) whiskey
  Whipped cream

- **Cara**
  Tuangkan air panas terlebih dahulu ke dalam mug untuk memanaskannya. Tuangkan kopi panas ke dalam mug yang sudah dihangatkan tadi sampai terisi ¾ penuh. Tambahkan gula merah dan aduk sampai benar-benar larut. Setelahnya campurkan dengan *whiskey* Irlandia (atau whiskey biasa kalau tidak ada). Sebagai sentuhan akhir, bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Sajikan panas.

http://siamckye.blogspot.co.id

43 RÜDESHEIMER KAFFEE

http://serviermeisterb.blogspot.co.id/

• **Komposisi**

40 ml Asbach Uralt
3 cubes gula
1 cup kopi
Whipped cream
Coklat serut

• **Cara**

Masukkan 3 cubes gula di dalam gelas atau cangkir Rüdesheim, tuangkan Asbach Uralt se telahnya. Dengan sendok bertangkai panjang, aduk hingga brandy dan gula benar-benar larut sepenuhnya. Diamkan selama 1 menit. Lalu tuangkan kopi panas (yang baru diseduh) sampai terisi kira-kira 2 cm di bawah tepi cangkir. Bubuhkan dengan *whipped cream* yang dimaniskan dengan gula vanilla dan percikkan dengan serpihan *dark chocolate* sebagai pemanis. Sajikan.

44 PHARISÄER COFFEE

www.brightside.me

• **Komposisi**

2-4 oz kopi dengan rasa strong
1 jigger (1 ½ oz atau sekitar 40 ml) rum
Whipped cream
Sugar cubes

• **Cara**

Tuangkan kopi panas ke dalam cangkir, masukkan gula (jika ingin) untuk memaniskan sedikit rasanya. Lalu masukkan rum. Tambahkan *whipped cream* di atasnya. Sajikan.
(Konon, menurut aturan tradisionalnya, kita tidak boleh mengaduk kopi ini ketika disajikan, tapi menyesapnya sedikit demi sedikit melalui *whipped cream*. Jika mengaduk, maka kita harus membeli lagi kopi ini).

DID YOU KNOW?

Rüdesheimer Kaffee, kopi ini ditemukan oleh chef asal Jerman, Hans Karl Adam, di tahun 1957 dan menjadi salah satu minuman paling popular di banyak coffee house Jerman sejak itu. Rüdesheimer Kaffee umumnya disajikan dalam cangkir kopi khusus Rüdesheim dan menggunakan Asbach Uralt, yaitu brandy khas Jerman.

Pharisäer adalah minuman kopi beralkohol yang popular di distrik Nordfriesland, Jerman. Biasanya kopi ini terdiri dari satu mug kopi hitam dengan campuran rum dan dihiasi dengan whipped cream

DID YOU KNOW?

Carajillo adalah minuman khas Spanyol yang mengombinasikan kopi dengan brandy atau rum. Kombinasi kopi dengan rum ini konon bisa menstimulasi seseorang sehingga lebih berani. Tak heran jika minuman ini pun dinamakan dengan corajillo—atau courage dalam bahasa Inggris—dan belakangan lebih sering disebut carajillo.

Caffe coretto adalah semacam versi carajillo-nya Italia. Kopi ini juga sering disebut espresso coretto, yang bisa diartikan sebagai 'corrected' coffee. Campuran utama kopi ini umumnya adalah grappa, yaitu pomace brandy khas Italia yang terbuat dari anggur. Tapi caffee coretto kadang juga memakai sambuca atau brandy saja. Kopi/espresso plus grappa ini bisa menghadirkan kekayaan karakter dari espresso sekaligus citarasa khas grappa.

45 CARAJILLO

• **Komposisi**

½ cup espresso atau kopi bercitarasa strong
1 ½ - 2 oz brandy atau rum
Ice cubes

• **Cara**

Dalam gelas kaca transparan, masukkan es sesuai selera. Tuangkan 1 ½ - 2 oz brandy atau rum ke atasnya. Lalu masukkan espresso secara perlahan untuk membuatnya terlihat berlayer. Sajikan.

www.lipulse.com

46 ELECTRIC ESPRESSO

www.out4food.com

• **Komposisi**

½ oz (15 ml) dark crème de cacao liqueur
½ oz (15 ml) white crème de cacao liqueur
4 oz (113 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
Whipped cream

• **Cara**

Tuangkan semua liqueur ke dalam mug cappuccino. Masukkan espresso panas yang baru diseduh setelahnya. Sebagai sentuhan akhir, tambahkan *whipped cream* di atasnya.

DID YOU KNOW?

Di pertengahan abad ke-18, Frederick the Great—pemimpin Kerajaan Prussia (Jerman dahulu kala)—konon memiliki kebiasaan tak lazim, yaitu merebus/menyeduh kopinya bukan dengan air tapi dengan champagne.

Beberapa variasi nama dan campuran liqueur coffee:

- Brandy coffee (dengan campuran Brandy)
- English coffee (dengan campuran Gin)
- Russian coffee (dengan campuran Vodka)
- Calypso coffee (dengan campuran Tia Maria—dark liqueur asli Jamaica yang diolah dari biji kopi Jamaica. Atau bisa juga dengan campuran Kahlúa dan Rum)
- Priest coffee (dengan campuran Brennivín—liqueur khas Islandia)

www.whateversleft.org

"

Even bad coffee is better than no coffee at all.

—

David Lynch

47 COFFEE CHAMPAGNE

• Komposisi

1 ½ oz (45 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
2 ½ oz (75 ml) coffee-flavored vodka*
Sedikit champagne
1 irisan lemon (untuk garnish)

• Cara

Sebelumnya, dinginkan gelas martini di dalam lemari pendingin. Tuangkan kopi dan vodka ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan tadi. Tuangkan champagne setelahnya. Aduk minuman secara perlahan. Bubuhkan irisan lemon di pinggiran gelas sebagai pemanis.

*Membuat coffee-flavored vodka:
Rendam ¼ cup (50 gram) biji kopi di dalam 1 cangkir (250 ml) premium vodka selama 2-3 hari. Setelahnya, saring vodka dan singkirkan biji kopinya. Cara ini bisa membuat vodka menyerap rasa kopi.

Satu lagi kopi tradisional khas Vietnam adalah kopi telur, biasanya bubuk kopi yang digunakan untuk membuat kopi ini adalah yang berjenis robusta dan hitam pahit. Seperti halnya kopi-kopi khas Viet Nam lainnya, untuk membuat kopi ini pun juga membutuhkan Vietnam dripper sebagai penyeduhnya.

Cha Phe Sua Nong, Versi panas dari cha phe sua da, komposisinya pun hampir serupa. Hanya saja, ca phe sua nong tidak menambahkan kubus es tapi air panas.

48 ESPRESSO MARTINI

- **Komposisi**
  - 2-4 oz (60-113 ml) espresso dingin atau kopi yang diseduh dengan metode French press
  - 1-2 oz (30-60 ml) vanilla-flavored vodka
  - 6-8 ice cubes
  - Sedikit half-and-half
- **Cara**
  - Tuangkan semua komposisi bahan dalam shaker khusus martini. Guncangkan dengan cukup kuat selama 15 detik. Tuangkan langsung ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan sebelumnya. Sajikan, dan sebaiknya disesap secara perlahan.

49 IRISH COFFEE MARTINI

- **Komposisi**
  - 1 oz (30 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
  - 1 oz (30 ml) Irish cream liqueur
  - ¼ oz (7 ml) white crème de menthe liqueur
  - 8 ice cubes
  - Bubuk espresso, sebagai garnish
- **Cara**
  - Masukkan espresso/ kopi, Irish cream, crème de menthe dan es dalam shaker khusus cocktail. Guncangkan. Tuangkan ke dalam gelas khusus martini yang sudah didinginkan. Percikkan dengan bubuk espresso. Sajikan.

www.thingswemake.co.uk

50 WHITE RUSSIAN ESPRESSO MARTINI

• Komposisi

1 ½ oz (45 ml) premium vodka
1 ½ oz (45 ml) coffee-flavored liqueur
1 ½ oz (45 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
3 oz (90 ml) light cream atau half-and-half
6 ice cubes

• Cara

Campurkan vodka dan *coffee-flavored-liqueur* dalam shaker khusus cocktail dengan es, guncangkan selama kurang lebih 15 detik. Lalu tuangkan ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan. Tuangkan espresso dingin setelahnya, dan jangan lupa bubuhkan light cream atau *half-and-half* di atasnya sebagai pemanis. (Cream ini akan mengalir ke bawah liquor dan memberi sensasi layer yang menarik). Aduk sekali, dan sajikan.

www.pksant.com

> "One sip of this will bathe drooping spirits in delight beyond the bliss of dreams."
>
> — John Milton

www.saveur.com

51 RUSSIAN ESPRESSO

• Komposisi

1 part espresso vodka
1 part Kahlúa
1 part half-and-half
Ice cubes

• Cara

Campurkan semua bahan dalam *shaker* khusus cocktail. Guncangkan untuk mengaduk semua bahannya. Di wadah terpisah, masukkan *ice cubes* ke dalam *rock glass*. Tuangkan minuman yang dicampurkan tadi ke dalam *rock glass* berisi es. Sajikan.

*Resep diadaptasi oleh Cheri Loughlin

DID YOU KNOW?

White Russian (espresso martini) adalah minuman cocktail manis yang terbuat dari campuran cream, coffee-flavored-liqueur dan vodka yang biasa disajikan dalam rocks glass. Minuman ini 'mengambil nama' Russian karena tambahan vodka dalam campurannya. Meski demikian, minuman ini sama sekali tidak terkenal di Rusia!

52 COFFEE SANDS

• Komposisi

4 ice cubes
2 oz (60 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong, dingin
1 oz (30 ml) sirup white crème de cacao atau liqueur
1 oz (30 ml) sirup kopi atau liqueur
1 oz (30 ml) coffee cream liqueur atau half-and-half

• Cara

Masukkan es ke dalam *brandy snifter*. Tuangkan espresso ke dalamnya dan biarkan selama 1 menit. Lalu secara perlahan-lahan, tuangkan sirup dan *liqueur* satu per satu ke dalam gelas—sebaiknya dituangkan dengan cara mengalirkannya melalui balik sendok. Aduk lembut dengan stick pengaduk atau *cocktail straw*. Sajikan

Suzan Zimmer

,,

China traditionally has been a tea-drinking country but we turned them into coffee drinkers.

—

Howard Schultz

53 VANILLA ESPRESSOTINI

• Komposisi

2 oz (60 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
1 oz (30 ml) coffee-flavored-liqueur
1 oz (30 ml) Irish cream liqueur
1 oz (30 ml) vanilla-flavored vodka
8 ice cubes
Bubuk coklat, sebagai garnish

• Cara

Masukkan espresso, *liqueurs*, vodka dan es dalam martini shaker. Guncangkan dengan cukup keras, lalu tuangkan ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan sebelumnya. Percikkan dengan bubuk coklat sebagai pemanis. Sajikan.

www.jamesandeverett.com

Kopi + Air Berkarbonasi

Sebelum penemuan coke dan Pepsi, adalah hal yang sangat popular di bar-bar Italia dan café Eropa untuk memesan minuman yang terbuat dari kopi dan sparkling water.

54 ESPRESSO SPRITZER

www.reddit.com

- **Komposisi**

  1 cup (250 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
  6 oz (170 gram) crushed ice
  Air mineral berkarbonasi atau air soda

- **Cara**

  Masukkan crushed ice ke dalam gelas panjang yang sudah didinginkan. Tuangkan espresso ke atasnya. Isi sisanya dengan air mineral berkarbonasi. Aduk perlahan untuk mencampurkan. Sajikan.

> As long as there was coffee in the world, how bad could things be?
>
> —
>
> Cassandra Clare

Konsep kopi dengan soda ini sebenarnya sudah dikenal sejak tahun 1920-an. Di tahun 1996, perusahaan Pepsi mencoba memproduksi minuman soft drink yang disebut dengan "Pepsi Kona".

55 COLA COFFEE

- **Komposisi**

  1 cup (250 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
  4 oz (113 ml) cola soft drink
  Air mineral berkarbonasi atau air soda
  4 ice cubes
  1 irisan lemon, untuk garnish

- **Cara**

  Masukkan es ke dalam gelas panjang berukuran 12 oz (340 ml). Tuangkan kopi dan cola ke dalamnya secara bersama-sama. Sempurnakan dengan potongan irisan lemon.

www.pinterest.com

56 SPICED COLA COFFEE

• **Komposisi**

4 oz (113 ml) espresso(atau kopi bercitarasa strong) panas dan segar
1 batang kayu manis
3 biji kapulaga
2 bunga lawang
1 sendok teh (5 ml) simple sugar syrup
3-4 ice cubes
3 ⅓ oz (100 ml) coca cola soft drink

• **Cara**

Seduh kopi panas langsung ke dalam cangkir atau tempered glass mug. Masukkan kayu manis, kapulaga dan bunga lawang. Biarkan selama 4 menit agar kopi menyerap citarasa masing-masing bumbu tersebut. Setelahnya singkirkan bumbu-bumbu tadi dari cangkir. Tambahkan *simple sugar syrup*, aduk. Lalu tuangkan kopi ke dalam cocktail shaker. Tambahkan es lalu guncang dengan cukup kencang untuk mendinginkan campurannya. Setelahnya masukkan kopi ke dalam gelas yang bersuhu sangat dingin. Masukkan cola sebagai layer atasnya. Sajikan dengan straw dan selamat menikmati.
kopi panas (yang baru diseduh) sampai terisi kira-kira 2 cm di bawah tepi cangkir. Bubuhkan dengan *whipped cream* yang dimaniskan dengan gula vanilla dan percikkan dengan serpihan *dark chocolate* sebagai pemanis. Sajikan.

www.greatperformances.com

KATEGORI
Latte + Spice

57 EGGNOG LATTE

• **Komposisi**

2 shots espresso ATAU ½ cup kopi bercitarasa strong
2/3 cup eggnog
1/3 cup susu
Gula
Whipped cream

• **Cara**

Tuangkan espresso/ kopi ke dalam mug, tambahkan eggnog yang sudah di-steam dan juga susu. Aduk perlahan untuk mencampurkan. Jika ingin *eggnog latte* lebih manis, boleh tambahkan sedikit gula. Sempurnakan dengan *whipped cream* di atasnya. Percikkan dengan taburan bubuk coklat/pala untuk mempercantik jika mau.

http://i.huffpost.com/

DID YOU KNOW?

Black Tie merupakan minuman tradisional khas Thailand yang terdiri dari campuran teh hitam dan espresso plus rempah-rempah dan beberapa tambahan bumbu lain. Beberapa rempah yang biasa dicampurkan dalam minuman ini misalnya black tea, air bunga jeruk, bunga lawang, tamarind (asam jawa) yang sudah dilumatkan dan susu kental atau cream. Komposisinya yang penuh bumbu ini membuatnya terlihat dan terasa begitu eksotis.

58 BLACK FOREST LATTE

• **Komposisi**

1 ½ oz (45 ml) sirup coklat atau crème de cacao liqueur
1 ½ oz (45 ml) sirup rasa raspberry
2 oz (60 ml) espresso atau kopi strong
4-6 oz (113-170 ml) susu yang di-steam
Whipped cream, sebagai garnish

• **Cara**

Tuangkan sirup coklat dan raspberry ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml). masukkan espresso. Isi sisa gelas dengan susu yang sudah di-*steam*. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar gelas. Lapisi layer atasnya dengan *whipped cream*. Sajikan.

www.aprilscookbook.weebly.com

59 TOFFEE COFFEE LATTE

http://www.aspicyperspective.com/

- **Komposisi**

  ¼ oz (7 ml) sirup rasa pisang
  ¼ oz (7 ml) sirup rasa hazelnut
  ¼ oz (7 ml) sirup caramel
  2 oz (60 ml) espresso/ kopi strong
  5-6 oz (145-170 ml) susu yang di-steam
  Bubuk hazelnut, sebagai garnish

- **Cara**

  Tuangkan ketiga sirup ke dalam mug latte 12 oz (340 ml). tambahkan espresso kemudian susu yang di-steam. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar mug. Percikkan dengan taburan bubuk hazelnut.

DID YOU KNOW?

Caffè macchiato adalah minuman kopi yang dibuat dengan mencampurkan espresso dengan susu. Ada dua jenis macchiato yang biasanya disajikan, yaitu espresso macchiato dan latte macchiato. Espresso macchiato dibuat dengan menambahkan sedikit susu ke dalam segelas espresso. Sedangkan apabila espresso yang ditambahkan ke dalam segelas susu, maka minuman tersebut disebut dengan latte macchiato.

60 LATTE MACCHIATO

vedicaorganics.com

- **Komposisi**

  1 shot espresso
  Susu yang sudah di-steam
  Foam susu

- **Cara**

  Isi cangkir dengan susu yang sudah di-steam. Tambahkan beberapa sendok penuh foam atau susu yang sudah di-*froth* ke atasnya. Setelahnya, tuang satu shot espresso di atas foam untuk memarkahi latte. Cara lain, untuk membuat latte macchiato terlihat berlayer adalah dengan menuangkan: susu yang sudah di-*steam*, espresso dan foam secara berurutan.

61 LATTE ALLA ORANGE

• **Komposisi**

½ oz (15-30 ml) sirup rasa jeruk
1 cengkeh
1 irisan kecil kulit jeruk
½ - 1 oz (15-30) rum
2 oz (60 ml) espresso atau kopi strong
4-6 oz (113-170 ml) susu yang di-steam
Whipped cream, sebagai garnish
Parutan kulit jeruk sebagai garnish

• **Cara**

Masukkan susu kental manis ke dalam gelas—umumnya gelas Gibraltar atau yang transparan. Seduh bubuk kopi dalam Vietnam *dripper*, tuangkan langsung di atas gelas yang sudah diisi susu kental manis. Aduk rata. Masukkan es di dalam gelas berbeda. Tuang kopi plus susu kental manis yang sudah diaduk tadi ke dalam gelas berisi kubus-kubus es. Sajikan.

www.capressoblogdotcom.files.wordpress.com

62 BANANA-LOVERS' LATTE

www.saharisha.livejournal.com

• **Komposisi**

3-4 oz (90-113 ml) espresso atau kopi strong panas
1 oz (30 ml) sirup crème de cacao
1 oz (30 ml) sirup crème de banana
8 oz (250 ml) susu yang di-steam
Irisan daging buah kelapa, sebagai garnish

• **Cara**

Campurkan espresso dan sirup bersamaan dalam mug latte. Isi sisa mug dengan susu yang di¬-steam. Bubuhkan irisan daging buah kelapa di atasnya sebagai *garnish*. Sajikan.

"

Once you wake up and smell the coffee, it's hard to go back to sleep.

—

Fran Drescher

63 "ROLO"-WAY LATTE

http://img.timeoutshanghai.com/

• Komposisi

3/4 oz (20 ml) sirup coklat
3/4 oz (20 ml) sirup caramel
2 oz (60 ml) espresso panas, atau kopi bercitarasa strong
4 oz (113 ml) susu yang di-steam
Whipped cream, sebagai garnish
Bubuk cocoa, sebagai garnish

• Cara

Tuangkan sirup ke dalam mug cappuccino. Tambahkan espresso panas. Aduk sekali. Tuangkan susu ke dalam campuran espresso tadi. Bubuhkan sesendok *whipped cream* di atasnya. Lumeri *whipped cream* dengan sirup caramel dan sirup coklat lagi. Taburkan bubuk *cocoa*. Sajikan.

64 SCIAMPAGNA LATTE

• Komposisi

3 oz (90 ml) espresso / kopi strong panas
6 oz (170 ml) susu yang di-steam
Bubuk cocoa semisweet, untuk garnish
Atau, bubuk kayu manis, untuk garnish

• Cara

Tuangkan espresso ke dalam gelas champagne. Secara perlahan, tuangkan susu yang di-steam ke dalam kopi, jika bisa hingga membentuk 'hati'. Sajikan.

Note. Jika tidak punya skill 'latte art', Anda bisa membubuhkan bubuk cocoa di atasnya dengan menggunakan stencil. Latte yang disajikan dalam gelas *champagne,* tanpa diragukan, akan menarik perhatian banyak orang. lemon disajikan bersama espresso, biasanya diletakkan di bibir cangkir. Kandungan citrus dari potongan lemon ini dipercaya bisa semakin menguarkan karakter espresso semakin kuat.

www.pinterest.com

65 VANILLA FUDGE LATTE

australian.food.com

• Komposisi

½ oz (15 ml) sirup coklat putih/white chocolate
¼ oz (7 ml) sirup coklat
¼ oz (7 ml) sirup rasa hazelnut
1 ½ oz (45 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong
4 oz (113 ml) susu yang di-steam
Whipped cream, untuk garnish
Chopped nuts (kacang cincang), untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup ke dalam cangkir mug yang sudah dipanaskan. Tambahkan espresso dan susu yang di-*steam* setelahnya. Aduk rata. Bubuhkan dengan *whipped cream* dan *chopped nuts.*

”

If this is coffee, please bring me some tea; but if this is tea, please bring me some coffee.

—

Abraham Lincoln

66 DUTCH MOCHA MINT LATTE

• Komposisi

1 ¾ oz (50 ml) sirup coklat
½ oz (15 ml) sirup crème de menthe
½ oz (15 ml) sirup crème de cacao
2 oz (60 ml) espresso, atau kopi strong
6 oz (170 ml) susu yang di-steam
Whipped cream, untuk garnish
Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Tuangkan ketiga sirup dan espresso ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml). Isi sisa cangkir dengan susu yang di-*steam*. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar mug. Bubuhkan dengan whipped cream. Percikkan dengan taburan bubuk cocoa dan sedikit coklat parut. Sajikan.

www.healthyindulgences.net

”

I like to do weird things in the shower, like drink my coffee, brush my teeth and drink a smoothie. It's good time management.

—

Michelle Williams

67 PUMP SPICE LATTE

www.diets.ru

- **Komposisi**

  1 shot espresso
  Susu yang sudah di-steam
  Sirup pumpkin 2 pumps
  Sirup vanilla 1 pump
  1 shot espresso
  Susu yang sudah di-steam
  Sirup pumpkin 2 pumps
  Sirup vanilla 1 pump

- **Cara**

  Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir, setelahnya berturut-turut masukkan susu yang sudah di-*steam*, sirup pumpkin dan vanilla. Tambahkan *whipped cream* di atasnya, lalu bubuhkan *cinnamon* sebagai sentuhan akhir.

68 CRÈME CARAMEL LATTE

www.jamesandeverett.com

- **Komposisi**

  ¼ oz (atau 7 ml) sirup Torani vanilla
  ½ oz (14 ml) sirup Torani caramel
  29 ml espresso
  Susu yang sudah di-steam

- **Cara**

  Tuang espresso langsung ke dalam cangkir berukuran 12 oz (atau 350 ml), setelahnya masukkan sirup caramel. Tambahkan dengan susu yang sudah di-steam sebagai lapisan atasnya lalu bubuhkan sirup Torani vanilla sebagai *topping*. Sajikan.

69 CLASSIC VANILLA LATTE

www.selecta.com

• **Komposisi**

2 shots espresso
8 oz (236 ml) susu yang sudah di-steam
1 oz (29 ml) sirup vanilla

• **Cara**

Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir, masukkan susu yang sudah di-*steam*, lalu tambahkan sirup vanilla. Sajikan.

70 SUGAR-FREE JAVA CHAI LATTE

• **Komposisi**

7 oz (210 ml) susu yang di-steam
¾ oz (20 ml) premium sugar-free chai tea concentrate
2 oz (60 ml) espresso atau kopi hitam
1 batang kayu manis
Bubuk kapulaga atau pala, untuk garnish

www.ssandraseasycooking.com

• **Cara**

Steam atau panaskan susu. Tuangkan susu yang sudah di-steam ke dalam mug latte berukuran besar dan tambahkan *chai tea concentrate* plus espresso segar ke dalamnya. Setelahnya, aduk dengan batang kayu manis. Taburkan bubuk kapulaga atau bubuk pala sebagai *garnish*.

DID YOU KNOW?

PROCAFFEINATING

(n.) the tendency to not start anything until you've had a cup of coffee

Coffee is the **2ND** most traded product in the world

Daily consumption of coffee worldwide **1600 MILLION** cups a day

KATEGORI
Flavoured

DID YOU KNOW?

Marocchino, atau caffe marocchino, adalah minuman yang berasal dari Alessandria, Italia. Disajikan dalam gelas kecil dan biasanya komposisi intinya terdiri dari satu shot espresso, bubuk cocoa dan susu yang di-steam. Di beberapa daerah di utara Italia, kadang minuman ini ditambahkan dengan coklat panas yang kental. Nama Marocchino (atau dalam bahasa Italia disebut Moroccan) sendiri diambil dari warnanya—marocchino adalah sebuah jenis bahan kulit berwarna coklat terang yang digunakan di tahun 1930 untuk membuat hair bands.

www.food.com

71 MELYA

- **Komposisi**

  ¼ - 1/3 espresso
  1 sendok teh madu
  1 sendok the bubuk cocoa asli (yang tidak dimaniskan)
  Susu yang di-steam
  Cream

- **Cara**

  Seduh espresso. Dalam mug kopi, masukkan 1 sendok teh bubuk cocoa, celupkan sendok teh ke dalam madu lalu taburkan lelehannya ke dalam mug berisi bubuk cocoa tadi. Seduh kopi langsung ke dalam cangkir, aduk madu dan cocoa sembari kopi diseduh. Tuangkan kopi tadi ke dalam cangkir berisi madu, aduk. Bubuhkan *cream* di atasnya. Sajikan.

72 MAROCCHINO

- **Komposisi**

  20-25 ml espresso
  10-15 ml coklat panas
  25 ml susu yang di-steam
  Bubuk fat cocoa

- **Cara**

  Tuangkan coklat panas yang kental ke dalam cangkir. Seduh espresso, lalu tuangkan langsung ke dalam cangkir berisi coklat panas tadi. Tambahkan susu yang sudah di-*steam* ke atas minuman. Percikkan dengan bubuk cocoa, tambahkan dengan cream jika suka. Sajikan.

www.whatdreamsaremadeof.wordpress.com

73 TURTLE MOCHACCINO

• Komposisi

2 oz (60 ml) espresso panas, atau kopi bercitarasa kuat
1 oz (30 ml) sirup caramel
1 oz (30 ml) sirup rasa hazelnut
1 oz (30 ml) sirup coklat
6 oz (170 ml) susu yang di-steam

• Cara

Tuang dan campurkan espresso dan semua sirup ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml) atau gelas panjang. Isi sisa gelas dengan susu yang di-steam. Aduk dan sajikan.
Note. Seperti namanya, maka minuman ini pun sebaiknya diseduh dan dinikmati secara perlahan... seperti turtle.

www.giversbookcafe.com

DID YOU KNOW?

Di Spanyol, café con miel umumnya disajikan setelah makan malam. Café con miel sendiri merupakan kombinasi kopi dan madu (dalam bahasa Spanyol café con miel berarti 'coffee with milk'). Meski demikian, Anda juga bisa memvariasiakan lagi menu ini dengan kombinasi atau tambahan bumbu lainnya.

74 CAFÉ CON MIEL

www.ninecoffee.com

• Komposisi

2 cangkir kopi
½ cangkir susu
4 sendok makan madu
1/8 sendok teh ekstrak vanilla
1/8 sendok teh bubuk kayu manis
Pala

• Cara

Campurkan semua bahan, lalu panaskan dalam api rendah—cukup membuat semua komposisi hangat saja. Jangan sampai mendidih. Aduk rata untuk meleburkan madu. Tuangkan ke dalam mug yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Sajikan.

DID YOU KNOW?

Seperti caffé latte, Café Mocha juga terdiri dari komposisi espresso dan susu panas tapi dengan tambahan coklat. Biasanya coklat yang digunakan adalah dari bubuk cocoa yang manis meski di beberapa variasi lain, banyak juga yang menggunakan sirup coklat. Mocha bisa mengandung dark chocholate atau milk chocolate.

75 CAFÉ MOCHA

www.lovefoodeat.com

• Komposisi

8 oz (240 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong
2 sdm hot chocolate
¼ cangkir susu yang di-frothing
Whipped cream, untuk garnish
Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Masukkan kopi dan hot chocolate ke dalam mug berukuran besar, aduk rata. Panaskan susu dan frothing. Tuangkan susu yang sudah di-*froth* tadi ke atasnya. Bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Untuk menyempurnakan, taburkan bubuk *cocoa* sebagai sentuhan akhir. Sajikan.

76 CAFÉ DE OLLA

• Komposisi

6 cups air
2/3 cup, atau 2 oz, atau 60 ml bubuk kopi (medium course)
1 batang kayu manis
4 sdm brown sugar (gula merah)

• Cara

Panaskan air sampai mendidih. Ketika mendidih, masukkan bubuk kopi, cinnamon dan gula. Panaskan selama kira-kira 30 detik. Aduk rata, lalu sajikan dalam mug.

www.eluniversal.com.mx

DID YOU KNOW?

Café de Olla, atau yang sering juga disebut pot coffee merupakan cara tradisional untuk membuat kopi khas Meksiko. Minuman ini umumnya disajikan dalam cerek tanah liat bergaya Timur, beberapa cereknya dibuat oleh artisan. Rasanya yang istimewa berasal dari kayu manis dan piloncillo (gula tebu padat khas Amerika Latin).

77 MILLIONAIRE'S MOCHACCINO

www.thedailymeal.com

• **Komposisi**

½ oz (15 ml) sirup rasa orange
½ oz (15 ml) coffee-flavored syrup
2-4 oz (60-113 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
4 oz 9113 ml) susu yang di-froth atau di-steam
Whipped cream, untuk garnish
Biji kopi, untuk garnish

• **Cara**

Campurkan sirup ke dalam mug cappuccino. Tambahkan espresso setelahnya. Masukkan susu yang di-stream atau di-*froth* sebagai campuran akhir. Untuk sentuhan akhir, sendokkan atau bubuhkan *whipped cream* di atasnya, taburkan beberapa biji kopi sebagai pemanis.

78 AMARETTO MOCHACCINO

• **Komposisi**

1-2 oz (30-60 ml) sirup rasa coklat
4-5 oz (113 ml-145 ml) susu yang di-steam
2 oz (15 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
½ oz (15 ml) sirup rasa almond
Whipped cream, untuk garnish
Chocolate sauce, untuk garnish

www.sergetheconcierge.com

• **Cara**

Tuangkan sirup coklat dan susu yang di-steam ke dalam mug cappuccino berukuran 12 oz (340 ml), mug *tempered glass,* lalu *froth* untuk mencampurkan kedua bahan. Lalu secara perlahan tambahkan espresso dan sirup rasa almond ke dalam susu coklat yang sudah di¬-froth tadi. Bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Lumerkan *chocolate sauce* untuk menyempurnakan. Sajikan.

> I like cappuccino, actually. But even a bad cup of coffee is better than no coffee at all.
>
> — David Lynch

79 BROWN COW CAPPUCCINO

www.lovefoodeat.com

• **Komposisi**

3 oz (90 ml) susu yang di-steam
3 oz (90 ml) susu yang di-froth
2 oz (60 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
½ - 1 oz (15-30 ml) B-52 syrup
½ - 1 oz (15-30 ml) white chocolate syrup

• **Cara**

Tuangkan susu yang di-steam ke dalam mug kaca berukuran 12 oz (340 ml). Sendokkan susu yang di¬-froth ke atas susu yang di-steam tadi. Masukkan espresso panas dan semua sirup secara perlahan—atau dengan memiringkan mug. Sajikan panas.

DID YOU KNOW?

Hawaii adalah satu-satunya state Amerika yang bisa ditanami kopi. Kopi Kona adalah kontribusi Amerika untuk meramaikan dunia perkopian di dunia. Kopi jenis ini tumbuh dengan sangat baik di wilayah yang sejajar ekuator bumi yang memang dikenal memiliki iklim sangat baik untuk kopi. Dan Hawaii adalah salah satu wilayah yang berada di garis itu, menjadikannya sebagai tempat ideal untuk memanen biji kopi.

80 MINT CAPPUCCINO

• **Komposisi**

1 oz (30 ml) sirup crème de cacao
1 oz (30 ml) sirup crème de menthe
2-4 oz (60-113 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
Chocolate curls, untuk garnish
Chocolate-mint candy wafers, untuk disajikan

• **Cara**

Masukkan dan campurkan semua sirup dan espresso di dalam mug cappuccino, aduk rata. Hias dengan coklat serut (chocolate curls), tambahkan chocolate-mint *candy wafers* di sisinya untuk menyempurnakan keseluruhan komposisi. Sajikan.

www.studentry.sg

81 CAFÉ CON LECHE

www.en.wikipedia.org

• Komposisi*

2/3 cup (170 ml) bubuk kopi segar
2 cups (250 ml) air mendidih
2 cups (250 ml) susu
4 batang kayu manis
Gula

*Untuk 4 cups

• Cara

Masukkan bubuk kopi ke dalam Frenchpress, tuangkan air mendidih ke dalamnya. Biarkan selama kira-kira 5 menit, atau sampai ampas kopi turun ke dasar French press. Setelahnya tekan untuk memisahkan kopi dengan ampas. Panaskan susu di dalam saucepan, tambahkan batang kayu manis. Sambil menunggunya mendidih, aduk dengan perlahan. Setelahnya, singkirkan batang kayu manis tadi. Masukkan kopi ke dalam campuran susu, aduk. Lalu bagi rata ke 4 cangkir, tambahkan batang kayu manis baru di dalam masing-masing cup. Tambahkan gula jika suka.

Note. Café con Leche merupakan salah satu cara paling popular di Meksiko dan Spanyol untuk menyajikan kopi.

82 FUNKY FRAPPÉTINI

• Komposisi

1 ½ oz (45 ml) espresso
1 oz (30 ml) coffee-flavored syrup
½ oz (15 ml) simple syrup
1 ½ oz (45 ml) vodka
6 ice cubes
Sirup coklat
Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup coklat ke dalam gelas martini—yang sudah didinginkan sebelumnya—secara spiral. Masukkan ice cubes dalam *cocktail shaker.* Tuangkan vodka, coffee-flavored syrup, simple syrup, *whipped cream* dan espresso ke dalam shaker. Guncangkan dalam ritme teratur. Sajikan dalam gelas, jangan lupa garnish dengan bubuk *cocoa*.

www.muitomaiscafe.com

KATEGORI
Iced

DID YOU KNOW?

Rumornya, Greek frappe ditemukan pertama kali di tahun 1957 di event tahunan Thessaloniki International Fair dimana perwakilan Nestle saat itu tidak bisa menemukan air panas yang diperlukan untuk membuat kopi. Karenanya merek pun menggunakan air dingin. Sejak itu, minuman dingin yang segar dan foamy ini menjadi sangat popular di Yunani, terutama di saat-saat musim panas dimana udara gerah melanda. Meski "berasal" dari Yunani, tapi minuman ini juga sudah mulai menyebar di banyak negara.

83 GREEK FRAPPE COFFEE

www.innocentdelight.com

- **Komposisi**

  3-4 sendok teh bubuk kopi instan
  2-4 sendok teh gula
  2-6 oz (59-177 ml) air
  2-6 oz (59-177 ml) susu
  Es

- **Cara**

  Campurkan bubuk kopi, gula dan sekitar 50 ml air dalam blender carafe atau shaker. Guncangkan cukup keras agar bahannya menyatu dan berbusa. Di dalam tumbler terpisah, masukkan es sampai memenuhi kira-kira 2/3 wadah. Tuangkan kopi yang sudah dicampurkan tadi ke dalam tumbler. Tambahkan air lagi dan/atau susu jika suka. Sajikan dan nikmati.

84 JAPANESE ICED COFFEE

www.pinterest.com

- **Komposisi***

  KOMPOSISI
  4 sendok makan bubuk kopi (medium grind)
  230 gram air
  8 ice cubes
  Gula/cream/susu/sirup caramel (jika suka)

  *Untuk 2 cups

- **Cara**

  Panaskan air. Tempatkan kertas filter pada *dripper*. Basahi kertas filter lalu buang air hasil bilasan. Masukkan batu es pada server atau teko, letakkan dripper di atasnya. Masukkan 2 sendok kopi bubuk pada dripper. Tuangkan sedikit air dan biarkan selama 30 menit, biarkan kopinya blooming. Lanjutkan menuang air seperti metode pour over biasa. Ketika air berhenti menetes, singkirkan dripper dari server. Sajikan.

"

Where coffee is served, there is grace and splendor and friendship and happiness.

—

Sheikh Abd Al-Kadir,

In Praise of Coffee, 1587

85 ESPRESSO ICE

www.peets.com

• **Komposisi**

½ cup (125 ml) espresso atau kopi bercitarasa kuat
3 cups (675 gram) es yang sudah dihancurkan (crushed ice)
3 iris lemon, untuk garnish
Gula pasir (optional)

• **Cara**

Campurkan espresso dengan es dalam blender atau shaker sampai benar-benar lumat dan lembut. Jika suka, gosok-gosokkan gelas dengan irisan lemon. Basahi gelas lalu celupkan dalam piring kecil berisi gula—agar tepi gelas menempel sedikit gula. Tuangkan espresso yang sudah di-blend dengan es tadi ke dalam gelas. Sajikan dengan irisan lemon di tepinya, sugar cube dan *straw* jika suka.

86 ICED MOROCCAN

• **Komposisi**

4 oz (113 ml) kopi (dengan metode Pressed)
2 oz (60 ml) sirup Moroccan atau 1 ½ oz sirup rasa cinnamon dan ½ oz oz sirup rasa hazelnut
16 ice cubes
4 oz (113 ml) susu
4 oz (113 ml) susu coklat
Bubuk kayu manis, untuk garnish
Butiran coklat, untuk garnish

www.yelp.com

• **Cara**

Masukkan kopi dan sirup ke dalam gelas berukuran 16 oz (500 ml) yang sudah didinginkan dan diisi es. Masukkan susu dan susu coklat. *Garnish* dengan taburan bubuk kayu manis dan butiran coklat.

87 ICED ALEXANDER MINT

www.deguzmanfam.blogspot.com

*Resep diambil dari La Prima Tazza, Lawrence, Kansas

• **Komposisi**

4 oz (113 ml) kopi (dengan metode Pressed)
2 oz (60 ml) sirup crème de cacao
2 oz (60 gram) crushed ice—es yang sudah dihancurkan
4 oz (113 ml) susu
4 oz (113 ml) susu coklat
Pala, untuk garnish
Butiran coklat, untuk garnish

• **Cara**

Tuangkan kopi dan sirup crème de cacao ke dalam gelas berukuran 16 oz (500 ml) yang sudah didinginkan dan diisi es. Masukkan susu dan coklat susu. *Garnish* dengan pala dan butiran coklat. Sajikan.

DID YOU KNOW?

Mazagran adalah minuman dingin dan manis khas Algeria. Meski demikian minuman ini juga sangat popular di Portugis dan sering disajikan sebagai minuman musim panas. Di Portugis, Mazagran biasanya disajikan bersama lemon dan rum, sementara di Austria minuman ini sering diseduh bersama es dan rum.

88 MAZAGRAN

> A morning without coffee is like sleep.
>
> — Unknown

• **Komposisi**

1 cup espresso atau black coffee
¼ cup jus lemon (atau menurut selera)
Gula pasir
Es

• **Cara**

Campurkan kopi dengan jus lemon. Tambahkan gula sesuai selera. Tuangkan ke dalam cangkir. Masukkan es ke dalamnya. Garnish dengan irisan lemon di tepinya. Sajikan.

www.travelmaniacy.pl

89 JAVA MOJO

- **Komposisi**
  Irisan lemon
  2 sendok teh (6 gram) gula
  8-10 daun mint
  2 sendok makan (30 ml) jus lime
  8 ice cubes
  1 ½ white rum
  2 oz (60 ml) espresso atau kopi hitam pahit
  Club soda

- **Cara**
  Dinginkan gelas panjang, lalu gosok-gosokkan dengan potongan irisan lemon. Setelahnya celupkan dalam mangkuk kecil berisi gula agar tepi gelas lengket dengan gula. Masukkan daun mint segar dan jus lemon di sisa mangkuk yang berisi gula tadi, lumatkan daun mint secara lembut dengan belakang sendok. Setelahnya tuang campuran bahan tadi ke dalam gelas yang sudah disiapkan sebelumnya. Masukkan es ke dalam gelas, lalu sebagai 'lapisan' terakhir, masukkan white rum dan espresso. Isi sisa gelas dengan club soda jika suka, lalu *garnish* dengan irisan *lime* atau sedikit daun mint di tepinya. Sajikan.

www.fancy-edibles.com

90 ICED SOYA-CCINO

www.chuansong.me

- **Komposisi**
  8 oz (240 ml) susu kedelai
  4 kubus es kopi*

- **Cara**
  *Untuk langkah sebelumnya, seduh kopi. Lalu tuangkan kopi cair ke dalam kubus cetakan es, bekukan di dalam *freezer*.

  Campurkan susu kedelai dan es kopi beku ke dalam blender. *Blend* sampai keduanya lumat dan halus. Setelahnya tuang campuran tadi ke dalam gelas. Sajikan.

"He was my cream, and I was his coffee And when you poured us together, it was something.

— Josephine Baker

KATEGORI
Other

DID YOU KNOW?

Marocchino, atau caffe marocchino, adalah minuman yang berasal dari Alessandria, Italia. Disajikan dalam gelas kecil dan biasanya komposisi intinya terdiri dari satu shot espresso, bubuk cocoa dan susu yang di-steam. Di beberapa daerah di utara Italia, kadang minuman ini ditambahkan dengan coklat panas yang kental. Nama Marocchino (atau dalam bahasa Italia disebut Moroccan) sendiri diambil dari warnanya—marocchino adalah sebuah jenis bahan kulit berwarna coklat terang yang digunakan di tahun 1930 untuk membuat hair bands.

91 AFFOGATO

www.mybakingaddiction.com

*Resep adalah courtesy dari Food Network Magazine

- **Komposisi**

  2 small scoops (sendok kecil) es krim, boleh rasa vanilla atau coklat
  1 shot espresso
  Dark chocolate iris
  Hazelnut cincang

- **Cara**

  Masukkan dua scoops es krim ke dalam cangkir kopi. Setelahnya, tuangkan satu shot espresso atau kopi bercitarasa strong ke atasnya. Jika suka, tambahkan whipped cream sebagai topping. Lalu bubuhkan dengan irisan dark chocolate dan hazelnut yang sudah dicincang tipis. Sajikan.

92 CAFFE MEDICI

- **Komposisi**

  Doppio (2 shots espresso)
  Sirup coklat
  Kulit jeruk
  Whipped cream

- **Cara**

  Masukkan sirup coklat dan kulit jeruk ke dalam cup espresso. Setelahnya seduh espresso langsung ke dalam cup tadi. Aduk lembut untuk mencampurkan. *Garnish* dengan whipped cream. Sajikan.

www.flickr.com/photos/vincentgallegos

93 CAFFE SHAKERATO

www.theironyou.com

• **Komposisi**

2 oz (60 ml) kopi cold brew
1 oz (30 ml) simple syrup*

*** Cara membuat simple syrup:**

1 cup gula
1 cup air
Campurkan gula dan air dalam jar, tutup lalu guncangkan agar gulanya larut. Simpan dalam lemari pendingin.

• **Cara**

Masukkan kopi cold brew dan simple syrup ke dalam cocktail shaker. Setelahnya isi dengan es, lalu guncang dengan cukup hebat selama kira-kira 45 detik sampai sisi luar shaker diliputi embun beku. Tuangkan ke dalam tumbler kecil. Sajikan.

94 NITRO COFFEE

• **Komposisi**

16 oz (500 ml) kopi cold brew
1 shot nitrogen

• **Cara**

Tuangkan kopi cold brew ke dalam dispenser atau bejana khusus untuk diinfusikan nitrogen. (Sebaiknya dispenser yang berukuran 500 ml). Tutup rapat dispenser. Sisipkan N2O charger yang sudah berisi nitrogen. Biarkan terinfusi selama beberapa lama—atau sekitar 30-45 menit. (Lamanya proses infusi nitrogen ini kembali ke selera masing-masing). Buka lid/penutup charger, lalu injeksikan kopi yang sudah diinfusi nitrogen tadi ke dalam server kopi.

www.buzzfeed.com

*Resep juga bisa dilihat di sini: http://goo.gl/CAs4DU

95 ZEBRA MOCHA

- **Komposisi**

  ¼ - 1/3 cup espresso
  15 ml sirup white chocolate
  15 ml sirup coklat
  Susu yang di-steam
  Whipped cream, untuk topping
  Parutan coklat, untuk garnish

- **Cara**

  Campurkan espresso segar dan panas yang baru diseduh bersama semua sirup. Setelahnya masukkan susu yang sudah di¬-steam dan bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Taburkan parutan coklat sebagai *garnish*. Sajikan.

www.foxnews.com

> One sip of this will bathe drooping spirits in delight beyond the bliss of dreams."
>
> — John Milton

STARBUCKS
- SECRET MENU -

96 COCONUT CREAM PIE FRAPPUCCINO

- **Komposisi**

  Vanilla bean frappucino
  Sirup hazelnut
  Sirup toffeenut
  Whipped cream
  Butiran caramel (optional)

- **Cara**

  Siapkan vanilla bean frappucino (yang dibuat dengan coconut milk). Setelahnya tambahkan 1 pump tall sirup hazelnut. Lalu tambahkan 1 pump tall sirup toffeenut. Sebagai lapisan terakhir, bubuhkan dengan whipped cream. Taburkan dengan butiran caramel sebagai *garnish* jika suka. Sajikan.

DID YOU KNOW?

Black Tie merupakan minuman tradisional khas Thailand yang terdiri dari campuran teh hitam dan espresso plus rempah-rempah dan beberapa tambahan bumbu lain. Beberapa rempah yang biasa dicampurkan dalam minuman ini misalnya black tea, air bunga jeruk, bunga lawang, tamarind (asam jawa) yang sudah dilumatkan dan susu kental atau cream. Komposisinya yang penuh bumbu ini membuatnya terlihat dan terasa begitu eksotis.

97 GINGERBREAD CHAI LATTE

- **Komposisi**

  Chai tea Latte
  1 pump sirup gingerbread
  Whipped cream
  Sirup gula (optional)

- **Cara**

  Siapkan chai tea latte—lihat di menu sebelumnya untuk resep membuat chai latte. Setelahnya tambahkan 1 pump tall sirup *gingerbread* di atasnya. Sempurnakan dengan whipped cream, lelehkan sirup gula di atasnya jika suka. Sajikan.

98 TURTLE MOCHACCINO

• **Komposisi**

2 pumps tall sirup mocha
2 pumps tall sirup caramel
Susu
Espresso
Extra sirup mocha dan caramel, untuk garnish

www.pinterest.com

• **Cara**

Masukkan sirup mocha, setelahnya tuangkan sirup caramel. Tambahkan susu (sesuai selera). Tuangkan espresso (minimal 1 shot atau sesuai selera). Bubuhkan dengan foam susu, lalu garnish dengan lelehan sirup mocha dan caramel.

DID YOU KNOW?

Chocolate turtle macchiato disukai karena komposisinya yang *nutty* dan berisi caramel yang bisa dikunyah. Karenanya, minuman ini pun sebaiknya dinikmati dengan perlahan dan tidak terburu-buru.

Candy cane adalah salah satu tanda bahwa musim Natal yang semarak sudah menjelang. Pemarkahnya tentu saja adalah permen-permen cantik yang biasa mengisi candy bowls atau mangkuk-mangkuk permen yang biasanya diletakkan di restoran, atau dijadikan hiasan di atas pohon Natal atau dilengketkan dalam kartu ucapan. Namun di Starbucks, permen yang cantik juga bisa dijadikan 'garnish' untuk minuman. Menjadikan minuman itu tampil semarak dan menyenangkan.

99 CANDY CANE FRAPPUCINO

www.luckycitrine.blogspot.com

• **Komposisi**

Vanilla bean frappucino
1 pump tall sirup peppermint

• **Cara**

Siapkan vanilla bean frappucino dalam cangkir. Setelahnya tuangkan sirup peppermint diatasnya. Tambahkan sedikit permen di sisinya sebagai hiasan. Sajikan.

DID YOU KNOW?

Seperti halnya minuman-minuman khas Meksiko dan Amerika Latin lainnya, minuman ini pun sangat kaya akan rempah. Oh, the Latinos really love spices.

100 MEXICAN HOT CHOCOLATE

www.babble.com

- **Komposisi**

  Hot chocolate (dibuat dengan soy milk—tanpa air)
  1 pump tall sirup mocha
  1 pump tall sirup white mocha
  2 pumps tall sirup cinnamon dolce

- **Cara**

  Tuangkan coklat panas ke dalam cangkir—jangan lupa campurkan sedikit bubuk cinnamon di dalam susu ketika steaming susunya. Tambahkan 1 pump tall sirup mocha, setelahnya tambahkan sirup white mocha. Lapisan terakhir, tambahkan 2 pumps sirup cinnamon dolce. Sajikan.

"

Good communication is just as stimulating as black coffee, and just as hard to sleep after.

—

Anne Morrow Lindbergh